









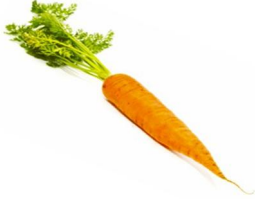



# Restaurant scolaire de Peumerit JANVIER-2022

Lundi 3 Janvier	Mardi 4 Janvier	Jeudi 6 Janvier	Vendredi 7 Janvier
<p><u>Entrée :</u> Toast chèvre chaud salade verte noix <u>Plat :</u> Nuggets végétariens Frites bio (fait maison) <u>Dessert :</u> Clémentine</p> 	<p><u>Entrée :</u> Betteraves, dés de pommes bio (fait maison) <u>Plat :</u> Rôti de porc Purée façon grand- mère (fait maison) <u>Fromage :</u> coulommiers <u>Dessert :</u> Poire</p>	<p><u>Entrée :</u> soupe courgettes kiri <u>Plat :</u> Bœuf bourguignon bio local Carottes bio (fait maison) <u>Dessert :</u> Galette des rois</p> 	<p><u>Entrée :</u> Soupe de poireau, pomme de terre (fait maison) <u>Plat :</u> Lasagne de saumon (fait maison) <u>Fromage:</u> Leerdammer <u>Dessert :</u> Ananas</p>
Lundi 10 Janvier	Mardi 11 Janvier	Jeudi 13 Janvier	Vendredi 14 Janvier
<p><u>Entrée :</u> Soupe de navets (fait maison) <u>Plat :</u> Émincé de dinde Boulgour bio <u>Dessert :</u> Fromage blanc</p> 	<p><u>Entrée :</u> Soupe de fenouil et de patate douce (fait maison) <u>Plat :</u> Saucisses Lentilles bio <u>Dessert :</u> Mousse au chocolat au lait (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> Carottes râpées bio , radis noir bio (fait maison) <u>Plat :</u> Lasagnes à la Bolognaise (fait maison) <u>Fromage :</u> St nectaire <u>Dessert :</u> Pomme bio au four à la confiture (fait maison)</p>	<p><u>Entrée :</u> Choux rouge en salade bio <u>Plat :</u> Pizza végétarienne (fait maison) <u>Dessert</u> Poire</p> 
Lundi 17 Janvier	Mardi 18 Janvier	Jeudi 20 Janvier	Vendredi 21 Janvier
<p><u>Entrée :</u> Velouté de salsifis bio au Boursin (fait maison) <u>Plat :</u> Rôti de dindonneau Purée de panais, pomme de terre (fait maison) <u>Dessert :</u> Petits suisses</p> 	<p><u>Entrée :</u> céleris rave bio (fait maison) <u>Plat :</u> Hachis Parmentier végétarien épinard (fait maison) <u>Dessert :</u> Crème dessert chocolat</p> 	<p><u>Entrée :</u> Velouté de choux de Bruxelles (fait maison) <u>Plat :</u> Quinoa bio Émincé de poulet <u>Fromage :</u> Camembert <u>Dessert :</u> Banane</p> 	<p><u>Entrée :</u> Velouté Dubarry (fait maison) <u>Plat :</u> Poisson frais Boulgour bio <u>Fromage :</u> St Paulin <u>Dessert :</u> Salade fruits frais (fait maison)</p> 

Lundi 24Janvier	Mardi 25Janvier	Jeudi 27Janvier	Vendredi 28Janvier
<p><u>Entrée :</u> Friand au fromage</p> <p><u>Plat :</u> Emincé de dinde Brocolis en gratin (fait maison)</p> <p><u>Dessert :</u> Roulé au chocolat (fait maison)</p> 	<p><u>Entrée :</u> carottes râpées bio (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Gratin de pâtes bio au poulet</p> <p><u>Dessert :</u> Yaourt aux fruits</p> 	<p><u>Entrée :</u> Soupe alphabet (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Chili végétarien</p> <p>Riz bio</p> <p><u>Fromage:</u> Vache qui rit</p> <p><u>Dessert :</u> Pomme bio</p>	<p><u>Entrée :</u> Potage potiron (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Poisson frais pomme de terre vapeur bio</p> <p><u>Dessert :</u> Glace bio local</p> 
Lundi 31Janvier			
<p><u>Entrée :</u> Betterave bio en salade (fait maison)</p> <p><u>Plat :</u> Spaghetti bio bolognaise végétarienne (fait maison)</p> <p><u>Fromage:</u> Ficello</p> <p><u>Dessert :</u> Salade fruits frais (fait maison)</p>			